

SKU: BKL300

Beckers

Affettatrice per salumi a gravità Modello BKL300 mm Taglio utile 255x170 mm



Descrizione

Affettatrice a Gravità con Ampio Piano di Taglio 210x240 mm

L'affettatrice a gravità Modello BKL300 è una macchina progettata per chi desidera prestazioni elevate nel taglio di salumi, formaggi e altri alimenti grazie a un piano di lavoro più ampio e una lama di grande diametro. La combinazione di robustezza, ergonomia e materiali di qualità elevata la rende adatta sia per uso domestico evoluto che per contesti semi-professionali.

Il design a gravità facilita l'avanzamento naturale del prodotto verso la lama, assicurando un taglio regolare, fluido e controllato. Le manopole ergonomiche e la costruzione solida permettono di lavorare in sicurezza e con precisione, anche durante utilizzi prolungati.

Caratteristiche Tecniche

- **Lama di grande diametro (300 mm):** ampia superficie di taglio che permette di ottenere fette uniformi e precise su una vasta gamma di alimenti, inclusi salumi corposi e formaggi di grandi dimensioni.
- **Piano di taglio utile 210x240 mm:** area di lavoro spaziosa che consente di gestire facilmente prodotti di formato medio-grande, evitando movimenti innaturali e ottimizzando ergonomia e fluidità di taglio.
- **Design a gravità:** il movimento naturale dell'alimento verso la lama riduce lo sforzo dell'operatore e migliora la precisione di taglio, soprattutto con prodotti morbidi o irregolari.
- **Manopole ergonomiche in alluminio:** componenti facili da impugnare e regolare,

progettate per garantire comfort e durabilità anche in uso frequente.

- **Affilatoio integrato:** sistema di affilatura fisso con smerigli, che mantiene la lama efficiente nel tempo, prolungando le prestazioni di taglio e riducendo la manutenzione esterna.
- **Blocco carrello sicuro:** meccanismo che garantisce stabilità del carrello durante la fase di affettatura, aumentando sicurezza e precisione.
- **Struttura robusta e facile da pulire:** materiali resistenti alla corrosione e progettati per semplificare le operazioni di sanificazione quotidiana.
- **Regolazione fluida dello spessore:** sistema intuitivo che permette di scegliere con precisione lo spessore delle fette in base alle esigenze di preparazione.

Specifiche Tecniche

- **Diametro lama:** 300 mm, per tagli ampi e uniformi.
- **Taglio utile:** 210 × 240 mm, area di lavoro più spaziosa rispetto ai modelli standard.
- **Affilatoio:** fisso con sistema di smerigli integrato.
- **Blocco carrello:** dispositivo di sicurezza incluso.
- **Manopole:** ergonomiche in alluminio per controllo preciso.
- **Struttura:** resistente e facile da pulire, ideale per uso frequente.
- **Design:** gravità per avanzamento naturale dell'alimento.

L'affettatrice a gravità BKL300 rappresenta una soluzione versatile e affidabile per chi cerca un'affettatrice che coniughi comfort, taglio controllato e robustezza, soddisfacendo le esigenze di chi prepara salumi, formaggi e altri alimenti con frequenza e precisione.

Utilizzi consigliati

Questo modello è indicato per **gastronomie, macellerie con banco caldo, attività di ristorazione, panetterie e piccoli laboratori** che necessitano di una macchina capace di assicurare prestazioni elevate su un'ampia gamma di prodotti e condizioni operative.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45.5
Diametro Lama (cm)	30
Diametro Lama	mm 300
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	59.5
Tipologia	A gravità